

# VINHO DO PORTO



## PORTO MESSIAS 10 ANOS BRANCO

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

**Região** Demarcada do Douro | **País** Portugal

**DOC** Vinho do Porto

**Solo** Xistoso

**Graduação Alcoólica** 20,0 % vol.

**Acidez Total** 4,71 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 65,0 g/l

**Enólogo** Ana Urbano

**Processo de Vinificação** Vinho proveniente de maceração pelicular, fermentado a uma temperatura controlada (18-20°C), que quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

**Notas de Prova** Vinho 10 Anos branco dourado seco, no nariz sobressaem notas de baunilha e especiarias, aliadas a um toque floral. Na boca confirma todos estes aromas, que aliando uma madeira subtil e uma boa acidez conferem características únicas a este vinho, que tem um longo e agradável final de boca.



### Castas

Malvasia Fina  
Rabigato  
Códega do Larinho  
Viosinho



### Potencial de Envelhecimento

Beber/Guardar



### Temperatura a servir

8-10 °C